

# Chorizos al Infierno al estilo Gallego

Chorizos al Infierno al estilo Gallego, es un clásico entre los clásicos de las tapas en España pero como veréis también puede tener variante.

## ingredientes

- 1 [Chorizo](#) Fresco
- 1/4 de vaso de Aguardiente de Orujo Gallego

## elaboración Chorizos al infierno al Estilo Gallego

Esta es una tapa que podremos encontrar en toda España, la única diferencia será con que vamos a quemar nuestro chorizo, en Galicia con aguardiente de orujo, fuera de ella con alcohol o con brandy.

También es típico el recipiente donde se hace, puede ser como el de la foto, un cerdito o una especie de mini fuente con travesaños para que apoye el chorizo y solo le de la llama.

Necesitaremos también una brocheta para ensartar el chorizo y que sea más fácil darle vueltas para que se haga por todo lados.

Es raro pero hemos visto que en algunos sitios cortan el chorizo y lo sirven en una sartén con brandy flambeando todo el contenido y así usan la grasa del chorizo y los restos de brandy como salsa.

En definitiva varias formas de hacer algo parecido.

Vamos a hacerlo, cogemos nuestro chorizo y lo ensartamos

longitudinalmente con una brocheta metálica.

En el recipiente escogido, ponemos el aguardiente blanco, con ayuda de un soplete de de cocina lo encendemos y cuando veamos ya las llamas, pondremos encima el chorizo, tardará un ratito en hacerse, le daremos vueltas hasta que estimemos que está a nuestro gusto.

Ya tendremos nuestros chorizos al infierno al estilo gallego.

## **BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA**

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres